



500 g di fichi secchi  
250 g di uva sultanina  
250 g di uva passa  
250 g di zuccata a dadini  
30 g di pinoli  
buccia di due arance e di due manderini  
grattugiata  
250 g di marmellata di pesche  
250 g di cioccolato fondente a pezzetti  
80 g di noci  
80 g di mandorle  
300 g di miele integrale d'api  
300 ml di vino Marsala.

## PREPARAZIONE

**1** Intanto è meglio preparare il ripieno circa 24 ore prima della pasta. I fichi secchi si minuzzano finemente (l'ideale sarebbe usare il tritacarne). Poi si mette tutto il resto degli ingredienti del ripieno in un tegame, tranne il cioccolato che aggiungeremo dopo che l'impasto si sia raffreddato. L'impasto - dentro il tegame sul fuoco - non deve bollire, ma solo scaldarsi e sciogliersi amalgamandosi. Se troppo liquido si può addensare con altri fichi; se troppo denso si può ammorbidire aggiungendo miele mescolato ad altro vino marsala.

Per la pasta bisogna mischiare lo strutto alla farina. Fare un cratere come per le torte e all'interno mettere le uova sbattute (nelle quali avremo già mischiato l'ammoniaca), lo zucchero, la vaniglia. Bisogna impastare velocemente, affinché il tutto non si scaldi (con la pastafrolla si fa sempre così).

Per quanto riguarda la forma, ognuno si sbizzarrisca secondo la propria creatività. Per

esempio si può fare un involto come per lo strudel e poi tagliare delle fette più o meno sottili. Oppure delle mezzelune ripiene...

- 2** Poi si infornano, e cuoceranno a 180° in circa 20/30 minuti. Naturalmente il tempo di cottura dipende anche dalla forma e dallo spessore della pastafrolla. Una volta raffreddati impolverare di zucchero a velo e mangiare.